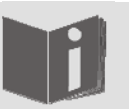
Inhalt

Sicherheitshinweise 5
Einsatzbereich/Bestimmungsgemäßer Gebrauch 5
Aufstellung und elektrischer Anschluss 6
Inbetriebnahme und Gebrauch 7
Wichtige Hinweise 7
Störungen 9
Über Mikrowellen 10
Die Wirkung von Mikrowellen auf Lebensmittel 10
Das Mikrowellengerät 10
Kochen und Garen mit der Mikrowelle 11
Allgemeine Hinweise 11
Mikrowellentaugliche Materialien 12
Geeignete Materialien 12
Bedingt geeignete Materialien 12
Nicht geeignete Materialien 13
Übersicht der geeigneten Materialien 14
Größe und Form von mikrowellengeeigneten Gefäßen 14
Lieferumfang 14
Geräteübersicht 15
Teilebezeichnung 15
Bedienelemente 16
Display 17
Vor dem ersten Gebrauch 18
Gerät aufstellen 18
Gerät leer aufheizen 19
Zubehör einsetzen 19
Bedienung 20
Die Uhrzeit einstellen 20
Kindersicherung 20
Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie 21
Ende des Garvorgangs 22
Programm unterbrechen 22
Schnellstart 22
Automatisches Auftauen nach Gewicht 23
Auftauen nach Zeit 23
Grillbetrieb 24

Heißluft 25
Kombibetrieb 26
Automatisches Kochen und Garen 27
Autoprogramm einstellen 28
Programm A-1: Getränke 29
Programm A-2: Nudeln 29
Programm A-3: Gefrorene Pizza 30
Programm A-4: Gemüse 30
Programm A-5: Kartoffeln 31
Programm A-6: Aufwärmen 31
Programm A-7: Frische Pizza aus dem Kühlregal 32
Programm A-8: Hähnchen 32
Programm A-9: Kartoffelgratin 33
Programm A-10: Frikadellen 33
Timer 34
Nutzen mehrerer Programme 34
Rezepte 35
Muffins 35
Frikadellen 36
Aufbacken von Tiefkühlfertigbrötchen 36
Kartoffelgratin 37
Fettfreier Biskuitkuchen 38
Biskuitkuchen 39
Kuchen 39
Reinigung und Pflege 40
Außerbetriebnahme 41
Fehlerbehebung 42
Entsorgung 42
Technische Daten 43

Sicherheitshinweise



Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch und befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!
Alle Tätigkeiten an und mit diesem Gerät dürfen nur soweit ausgeführt werden, wie sie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den weiteren Gebrauch auf. Falls Sie die Mikrowelle einmal weitergeben, legen Sie bitte auch diese Bedienungsanleitung dazu.

Einsatzbereich/Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Das Mikrowellenkochgerät ist für die Erwärmung von Speisen und Getränken bestimmt. Trocknen von Speisen und Kleidung und Erwärmung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnliches kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.
- Beim Erwärmen von Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern muss das Kochgefäß wegen der Möglichkeit einer Entzündung häufig beaufsichtigt werden.
- Die Mikrowelle eignet sich nicht zum Zubereiten von Speisen in schwimmendem Fett.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

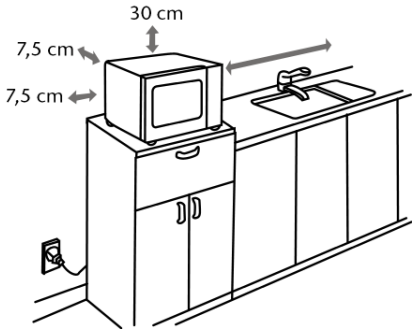
Achtung!
Kindern darf die Benutzung des Gerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine ausreichende Anweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, das Gerät in sicherer Weise bedienen und die Gefahren einer falschen Bedienung verstehen zu können. Wenn Sie das Gerät im Kombibetrieb oder im Grillbetrieb betreiben, dürfen Kinder wegen der sehr hohen Temperatur das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.

Aufstellung und elektrischer Anschluss

- Schließen Sie die Mikrowelle nur an eine ordnungsgemäße 230 V~50 Hz Schutzkontaktsteckdose an, die mit mindestens 16 Ampère gesichert ist. Benutzen Sie keine Verlängerungskabel.
- Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät her oder über heiße Flächen oder scharfe Kanten verläuft.
- Die Mikrowelle muss auf einer ebenen, stabilen Fläche aufgestellt werden, die das Eigengewicht des Geräts samt dem Höchstgewicht der darin zubereiteten Nahrungsmittelmenge tragen kann. Stellen Sie die Mikrowelle nur in einem geschützten trockenen Raum auf.
- Das Gerät ist ein freistehendes Gerät. Es ist nicht zum Einbau gedacht.

Warnung!
Beachten Sie die Mindestabstände und verdecken Sie auf keinen Fall die Lüftungsschlitze.

- Stellen Sie keine Gegenstände auf die Mikrowelle, da diese im Betrieb heiß wird. Für eine ausreichende Belüftung muss nach oben ein Abstand von 30 cm, an der Rückseite von 7,5 cm und an einer Seite von 7,5 cm eingehalten werden. Eine Seite muss frei zugänglich sein. Die Öffnungen an dem Gerät dürfen nicht abgedeckt werden oder verstopft sein.



- Schützen Sie das Gerät vor Tropf- und Spritzwasser. Sollte das Gerät dennoch einmal mit Wasser in Berührung gekommen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.

Warnung!
Während des Betriebs können die berührbaren Oberflächen des Geräts sehr heiß werden.

Inbetriebnahme und Gebrauch

Wichtige Hinweise

- Betreiben Sie das Gerät in der Betriebsart Mikrowelle niemals leer, das heißt ohne Gargut im Garraum.
- Verwenden Sie nur das beiliegende oder in dieser Anleitung als geeignet beschriebene Zubehör.
- Benutzen Sie im Mikrowellenbetrieb niemals Geschirr mit Metallverzierungen, metallisches Geschirr oder den Grillständer, da es sonst zu Beschädigungen am Gerät und/oder am Geschirr kommen kann.
- Der Drehteller wird nach einem Garvorgang mit Grill sehr heiß! Benutzen Sie daher unbedingt Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie ihn aus dem Garraum entnehmen.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Achten Sie beim Geschirrkauf auf Kennzeichnungen wie „mikrowellengeeignet“ oder „für die Mikrowelle“.
- Beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien wie Kunststoff- oder Papierbehälter, muss das Mikrowellenkochgerät häufig wegen der Möglichkeit einer Entzündung überwacht werden.
- Entfernen Sie keine Abdeckungen im Innenraum der Mikrowelle oder die Innenfolie des Sichtfensters, da sonst Mikrowellenstrahlung austreten kann.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.

Warnung! Siedeverzug!
Beim Erhitzen von Flüssigkeiten in der Mikrowelle kann es zu so genanntem Siedeverzug kommen, d. h., dass die Flüssigkeit bereits Siedetemperatur hat, ohne dass die beim Kochen typischen Dampfblasen auftreten.
Bei Erschütterungen, wie sie z. B. bei dem Herausnehmen entstehen, kommt es dann zu einem plötzlichen Aufkochen der Flüssigkeit. Deshalb ist beim Hantieren mit dem Flüssigkeitsbehälter Vorsicht geboten.
Es besteht die Gefahr, dass Sie sich verbrühen!
Stellen Sie deshalb beim Erhitzen von Flüssigkeiten unbedingt einen Stab aus Glas oder Keramik in das Gefäß. So verhindern Sie ein verspätetes Aufkochen der Flüssigkeit.

Warnung!
Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da sie leicht explodieren können. Nehmen Sie deshalb bei Flaschen und verschließbaren Behältern, wie z. B. Babyflaschen, vor dem Erwärmen unbedingt den Verschluss ab.

- Ritzen Sie bei Gargut mit fester Haut, wie z. B. Würste oder Tomaten, vor dem Erhitzen die Haut an verschiedenen Stellen an, um ein Platzen der Lebensmittel zu vermeiden.
- Erwärmen Sie Eier mit Schale oder ganze hartgekochte Eier nicht in der Mikrowelle oder nur in speziell dafür vorgesehenem Mikrowellengeschirr.

Achtung!
Bereits gekochte Eier können auch nach der Entnahme aus dem Garraum noch platzen.

- Nach dem Erhitzen durchmischen Sie wenn möglich das Gargut, um eine gleichmäßige Temperaturverteilung zu erlangen, oder lassen es für eine kurze Zeit nachgaren.
- Prüfen Sie vor dem Verzehr die Temperatur der mit der Mikrowelle erwärmten Speisen. Bei Babynahrung und Babyflaschen müssen Sie spezielle Sorgfalt walten lassen und vor der Prüfung der Temperatur die Kindernahrung immer umrühren oder schütteln, um Verbrennungen zu vermeiden.
- In den Betriebsarten Heißluft und Grill und in einigen Automatikprogrammen bleibt nach Beendigung des Garvorgangs der Lüfter u. U. noch einige Zeit eingeschaltet. Dadurch kühlt das Gerät schneller ab. Nachdem das Gerät ausreichend abgekühlt ist, schaltet der Lüfter automatisch ab.

Störungen

- Schützen Sie das Gerät sowie das Netzkabel vor Beschädigungen.
- Überprüfen Sie vor jeder Benutzung das Netzkabel sowie das Gerät auf Beschädigungen.
- Wenn Sie Beschädigungen feststellen, nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb. Ziehen Sie in diesem Fall sofort das Netzkabel am Stecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie ein defektes Gerät umgehend von einer qualifizierten Fachwerkstatt in Stand setzen. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch das Medion Service-Center oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Warnung!
Es ist gefährlich für alle anderen, außer für eine dafür ausgebildete Person, Wartungs- oder Reparaturarbeiten auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordert, welche den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.

- Halten Sie bei Rauchentwicklung unbedingt die Tür geschlossen, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits bestehende Flammen zu ersticken, und schalten Sie das Gerät sofort mit der Stopp/Abbruch-Taste aus.
- Ziehen Sie danach umgehend den Netzstecker aus der Steckdose.

Warnung!
Bei Beschädigungen am Gehäuse, an Abdeckungen, an der Tür oder am Türverschluss dürfen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt in Stand setzen oder wenden Sie sich an den Medion-Service, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Achten Sie auch darauf, dass sich die Mikrowelle nicht zu nah an einer Wärmequelle oder in einem Bereich befindet, in dem sie mit Wasser in Berührung kommen könnte.

Über Mikrowellen

Mikrowellen sind hochfrequente elektromagnetische Wellen, die eine Erwärmung Ihrer Speisen in dem Garinnenraum bewirken. Mikrowellen erhitzen alle nicht metallischen Gegenstände. Benutzen Sie deshalb keine metallischen Gegenstände im Mikrowellenbetrieb. Diese Erwärmung geschieht umso besser, je mehr Wasser sich in den Lebensmitteln befindet. Um eine optimale Verteilung der Wärme zu erlangen, lassen Sie fertig erhitzte Gerichte ein bis zwei Minuten in der Mikrowelle zum Nachgaren stehen.

Die Wirkung von Mikrowellen auf Lebensmittel

- Mikrowellen dringen bis zu einer Tiefe von etwa 3 cm in Lebensmittel ein.
- Sie erhitzen die Wasser-, Fett- und Zuckermoleküle (Speisen mit hohem Wasseranteil werden am intensivsten erwärmt).
- Diese Wärme durchdringt dann – langsam – die gesamte Speise und führt zum Auftauen, Erhitzen und Garen der Speise.
- Der Garraum und die Luft im Garraum werden nicht erwärmt (das Speisebehältnis erwärmt sich hauptsächlich durch die heiße Speise).
- Jede Speise benötigt zum Garen bzw. Auftauen eine bestimmte Menge Energie – nach der Faustformel: Hohe Leistung – kurze Zeit bzw. geringe Leistung – lange Zeit.

Das Mikrowellengerät

- Ein Mikrowellengenerator, das so genannte Magnetron, erzeugt die Mikrowellen und leitet sie in den Garraum.
- Garraumwände und Sichtfenster reflektieren die Mikrowellen, so dass sie nicht aus dem Garraum austreten können.
- Die Mikrowellenleistung und die Garzeit lassen sich in mehreren Stufen einstellen.
- Nach Ablauf der Zeit oder beim Öffnen der Garraumtür schaltet sich das Magnetron sofort aus.

Kochen und Garen mit der Mikrowelle

Allgemeine Hinweise

- Um die Nahrungsmittel zum Garen richtig einzufüllen und anzuordnen, bringen Sie die dicksten Stücke am äußeren Rand unter.
- Beachten Sie die genaue Koch- oder Garzeit.
- Wählen Sie die kürzeste angegebene Koch- oder Garzeit und verlängern Sie sie bei Bedarf.

Warnung!
Stark überkochte Speisen können Qualm entwickeln oder sich entzünden

- Decken Sie die Speisen während des Koch- oder Garvorgangs mit einer mikrowellengeeigneten Abdeckung ab. Durch Abdecken werden Spritzer vermieden; außerdem wird das Essen gleichmäßiger gegart.
- Speisen wie Hähnchenteile und Hamburger sollten während der Zubereitung in der Mikrowelle einmal umgedreht werden, um das Garen zu beschleunigen. Größere Teile wie Braten oder Brathähnchen müssen mindestens einmal umgedreht werden.
- Wichtig ist auch ein Umschichten, z. B. bei Fleischbällchen: Nach der Hälfte der Zubereitungszeit sollten die Speisen von oben nach unten und innen nach außen umgeschichtet werden.

Mikrowellentaugliche Materialien

Für Ihre Mikrowelle können Sie sich spezielles Geschirr und Zubehör kaufen. Achten Sie auf die Kennzeichnung „mikrowellengeeignet“ oder „für die Mikrowelle“. Sie können aber auch Ihr vorhandenes Geschirr nutzen – wenn das Material dafür geeignet ist.

Geeignete Materialien

- Porzellan, Glaskeramik und hitzebeständiges Glas
- Kunststoff, der hitzebeständig und mikrowellengeeignet ist (Achtung: Kunststoff kann sich trotzdem durch Speisen verfärben oder durch die Hitze verformen)
- Backpapier.

Achtung!
Verwenden Sie im Grill-/Grill-Kombibetrieb keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff, sowie Abdeckfolien. Die Materialien könnten aufgrund der großen Hitze brechen oder sich verformen bzw. verschmoren.

Bedingt geeignete Materialien

- Steingut und Keramik. Verwenden Sie Tongefäße nur zum Auftauen und bei kurzen Garzeiten, da es sonst aufgrund des Luft- und Wassergehaltes zu Rissen im Ton kommen kann.
- Geschirr mit Gold- oder Silberdekor nur dann, wenn es laut Hersteller „mikrowellengeeignet“ ist.
- Verwenden Sie Aluminiumfolie nicht in großen Mengen. Sie kann jedoch z. B. in kleinen Stücken zum Abdecken empfindlicher Teile verwendet werden. Decken Sie auch Ecken von Gefäßen ab, um ein Überkochen zu verhindern, da sich die Mikrowellenenergie vorrangig auf die Ecken konzentriert. Halten Sie einen Abstand von 2,5 cm zwischen Folie und Innenwand ein.
- Aluminiumschalen (z. B. bei Fertiggerichten) sind bedingt geeignet, müssen jedoch mindestens 3 cm hoch sein, damit sie in der Mikrowelle benutzt werden können.

Nicht geeignete Materialien

- Metall, also alle Metalltöpfe, -pfannen und -deckel.

Achtung!
Metall im Garinnenraum führt zu Funkenschlag! Dies kann das Gerät oder das Sichtfenster zerstören! Verwenden Sie daher auch den mitgelieferten Grillrost nur im Grillbetrieb.

- Geschirr mit Metallteilen (Griffe, Verzierungen oder Böden) oder mit Gold- oder Silberdekor kann im Mikrowellenbetrieb ebenfalls zum Funkenschlag führen.
- Kristall- oder Bleikristallglas kann zerspringen, farbiges Glas kann sich verfärben.
- Alle Materialien, die nicht hitzebeständig sind, können sich verformen oder sogar brennen.

Hinweis:
Um zu prüfen, ob ein Geschirr für den Gebrauch in der Mikrowelle geeignet ist, geben Sie etwas Wasser in das Behältnis und stellen es dann in die Mikrowelle. Drücken Sie 2x auf die Taste ⏀. Das Gerät läuft nun im Mikrowellenbetrieb für 1 Minute. Wenn Sie feststellen, dass das Gefäß heißer ist als die Speise, ist es für die Mikrowelle nicht geeignet. Mikrowellengeeignetes Geschirr erwärmt sich nur durch die Hitze der Speise.

Warnung!
Sobald Sie Funken, Blitze oder gar Feuer bemerken, schalten Sie die Mikrowelle sofort über die Taste ⏚ aus.

Übersicht der geeigneten Materialien

Die nachstehende Liste ist eine allgemeine Orientierungshilfe, die Ihnen bei der Wahl des richtigen Kochgeschirrs helfen soll:

Kochgeschirr	**Mikro-welle**	**Grill**	**Heißluft**	**Kombi-betrieb**
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja	Ja
Nicht-hitzebeständiges Glas	Nein	Nein	Nein	Nein
Hitzebeständige Keramik	Ja	Ja	Ja	Ja
Mikrowellentaugliches Kunststoffgeschirr	Ja	Nein	Nein	Nein
Küchenpapier	Ja	Nein	Nein	Nein
Metalleinsatz	Nein	Ja	Ja	Nein
Grillrost, mitgeliefert	Nein	Ja	Ja	Nein
Alufolie, Aluschalen	bedingt geeignet	Ja	Ja	bedingt geeignet

*Kombibetrieb: Mikrowelle + Grill bzw. Mikrowelle und Heißluft

Größe und Form von mikrowellengeeigneten Gefäßen

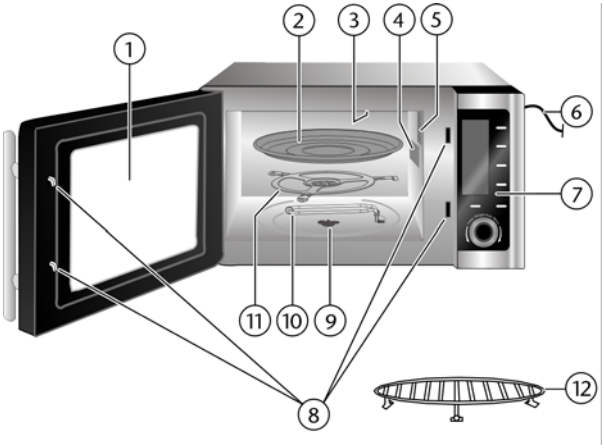
Flache, breite Gefäße eignen sich besser als schmale und hohe. „Flache“ Speisen können gleichmäßiger durchgaren.
Runde oder ovale Gefäße eigen sich besser als eckige. In den Ecken besteht die Gefahr lokaler Überhitzung.

Lieferumfang

- Mikrowelle MD 12801
- Drehteller
- Drehstern
- Grillrost
- Bedienungsanleitung und Garantiedokumente

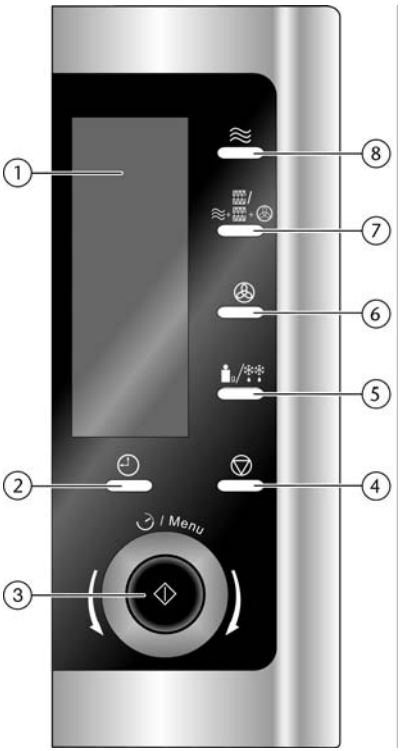
Geräteübersicht

Teilebezeichnung



1 Sichtfenster
2 Drehteller
3 Oberer Grill
4 Abdeckung des Magnetrons NICHT ENTFERNEN!
5 Beleuchtung
6 Netzkabel
7 Bedienfeld
8 Türverriegelung
9 Antriebsachse
10 Unterer Grill
11 Drehstern
12 Grillrost

Bedienelemente



1 Display: Anzeige von Garzeit, Leistung, Betriebszustand und Uhrzeit
2 Uhr oder Timer eingeben
3 Drehen: Autoprogramme, Garzeit eingeben;
Drücken: Eingabe bestätigen, Programm starten
4 Eingabe löschen oder Gerät zurück setzen
5 Gewicht eingeben / Auftauen
6 Heißluftbetrieb einstellen
7 Doppelgrill-Kombibetrieb einstellen
8 Mikrowellenbetrieb einstellen

Display

1 Anzeige der Uhrzeit/Dauer des Kochprogramms oder des Gewichts
2 Gewichtanzeige in Gramm
3 Automatikprogramm A-1: Getränke
4 Automatikprogramm A-2: Nudeln
5 Automatikprogramm A-3: Gefrorene Pizza
6 Automatikprogramm A-4: Gemüse
7 Automatikprogramm A-5: Kartoffeln
8 Automatikprogramm A-6: Erhitzen
9 Automatikprogramm A-7: Frische Pizza
10 Automatikprogramm A-8: Hähnchen
11 Automatikprogramm A-9: Kartoffelgratin
12 Automatikprogramm A-10: Frikadellen
13 Aktives Automatikprogramm
14 Auftauen
15 Grill-/Doppelgrillbetrieb
16 Heißluftbetrieb
17 Mikrowellenbetrieb
18 Temperaturanzeige in Celsius
19 Kindersicherung

Vor dem ersten Gebrauch

Gerät aufstellen

- Stellen Sie sicher, dass alle Verpackungsmaterialien aus dem Gerät und von der Innenseite der Tür entfernt wurden.

Achtung!
Die angeschraubte Abdeckung im Garinnenraum ist kein Teil der Verpackung und darf nicht entfernt werden!

Warnung!
Überprüfen Sie die Mikrowelle auf etwaige Schäden – beispielsweise, ob die Tür versetzt oder verbogen ist, Türdichtungen und Dichtflächen beschädigt sind, Scharniere und Verschluss defekt oder locker sind, und ob im Innern des Geräts oder an der Tür Beulen oder Dellen vorhanden sind. Falls irgendeine Beschädigung vorliegt, nehmen Sie die Mikrowelle nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich in dem Fall an den Medion-Service.

- Stellen Sie die Mikrowelle nicht in der Nähe von Wärmequellen, an einem Ort, an dem Nässe oder hohe Feuchtigkeit auftritt oder in der Nähe von brennbaren Materialien auf.
- Die Füße dürfen nicht entfernt werden.

Achtung!
Die Mikrowelle ist für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht im Freien verwendet werden!

- Schließen Sie die Mikrowelle an eine gut erreichbare und jederzeit frei zugängliche 230 V~50 Hz Schutzkontaktsteckdose an.

Gerät leer aufheizen

Vor dem Verwenden der Mikrowelle muss das Gerät zunächst leer aufgeheizt werden, damit fertigungsbedingte Rückstände verdampfen können. Schalten Sie dazu das Gerät ohne Lebensmittel und ohne Zubehör wie im Folgenden beschrieben in der Betriebsart Heißluft ein:

- Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie gegebenenfalls Verpackungen oder Zubehörteile aus dem Garraum. Schließen Sie die Tür danach wieder.
- Drücken Sie mehrmals die Taste bis im Display 230°C erscheint.
- Bestätigen Sie die Eingabe durch Druck der Taste.
- Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn, um eine Garzeit von 10 Minuten einzustellen.
- Drücken Sie die Taste erneut um den Heizvorgang zu starten.

Hinweis:
Bei diesem ersten Aufheizen kann es zu einer leichten Geruchsbildung kommen. Die Dämpfe sind unschädlich und verschwinden nach kurzer Zeit. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung z. B. durch ein geöffnetes Fenster.

- Nach 10 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus. Warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät anschließend noch einmal mit einem feuchten Tuch von innen und trocknen Sie die Mikrowelle sorgfältig ab.

Zubehör einsetzen

Wenn die Mikrowelle einmal wie oben beschrieben leer aufgeheizt wurde, darf sie nicht mehr ohne ordnungsgemäß eingesetzten Rollenstern und Drehteller in Betrieb genommen werden.

- Setzen Sie den Drehstern mittig auf die Antriebsachse.
- Setzen Sie den Drehteller mittig auf den Rollenstern.

Bedienung

Jedes Mal, wenn eine Taste gedrückt wird, ertönt ein Signalton als Bestätigung des Tastendruckes.

Die Uhrzeit einstellen

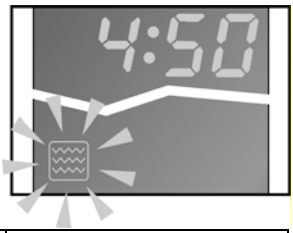
Wenn die Mikrowelle zum ersten Mal in Betrieb genommen wird oder die Spannungsversorgung unterbrochen war, zeigt das Display „0:00“ an und die Uhrzeit muss eingestellt werden.

- Drücken Sie 2x die Taste .
- Drehen Sie den Regler bis die korrekte Stunde im Display angezeigt wird.
- Drücken Sie die Taste .
- Drehen Sie den Regler , bis die korrekte Minute im Display angezeigt wird.
- Drücken Sie die Taste , um Ihre Einstellungen zu bestätigen.

Kindersicherung

- Drücken Sie die Taste und halten Sie sie für 3 Sekunden gedrückt. Ein Piepton ertönt, und im Display erscheint ein Schlosssymbol. Die Tasten und der Regler der Mikrowelle haben nun keine Funktion.
- Um die Kindersicherung zu deaktivieren, drücken Sie die Taste und halten Sie sie wiederum für 3 Sekunden gedrückt, bis ein Piepton ertönt und die Anzeige der Kindersicherung erlischt.

Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie



Um nur mit Mikrowellenenergie zu garen, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Drücken Sie die Taste ≋ einmal oder mehrmals, um eine Energiestufe gemäß folgender Tabelle auszuwählen:

Taste ≋ drücken	**Anzeige im Display**	**Leistung (Watt)**
1 x	P100	900 W
2 x	P90	810 W
3 x	P80	720 W
4 x	P70	630 W
5 x	P60	540 W
6 x	P50	450 W
7 x	P40	360 W
8 x	P30	270 W
9 x	P20	180 W
10 x	P10	90 W
11 x	P00	0 W

- Bestätigen Sie die Wahl durch Druck auf die Taste ⏀.
- Drehen Sie den Regler ⏀ um die gewünschte Garzeit in folgenden Zeitintervallen einzustellen. Die längste Koch-/Garzeit beträgt 95 Minuten.

Von 0 Sekunden bis 1 Minute	in 5-Sekunden-Schritten
Von 1 bis 5 Minuten	in 10-Sekunden-Schritten
Von 5 bis 10 Minuten	in 30-Sekunden-Schritten
Von 10 bis 30 Minuten	in 1-Minute-Schritten
ab 30 Minuten	in 5-Minuten-Schritten

- Drücken Sie die Taste ⏀. Der Garvorgang startet.

Ende des Garvorgangs

Nach Ablauf eines jeden Garvorgangs ertönen Signaltöne und im Display wird wieder die Uhrzeit angezeigt. Der Garvorgang ist damit beendet.

Warnung!
Da die Speisen bzw. die Behältnisse sehr heiß sein können, verwenden Sie unbedingt Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie die Speisen aus dem Garraum nehmen.

Programm unterbrechen

Um die Speisen z. B. nach der Hälfte der Garzeit umzudrehen oder zu verrühren, ist es häufig notwendig, das Programm zu unterbrechen.

- Öffnen Sie die Tür oder drücken Sie ▽, um das Programm zu unterbrechen. Die verbleibende Laufzeit wird weiterhin im Display angezeigt.
- Nachdem Sie die Tür wieder geschlossen haben, drücken Sie die Taste ◇, um den Garvorgang fortzusetzen.
- Drücken Sie die Taste ▽ zweimal, um das Programm endgültig vorzeitig abzubrechen.

Schnellstart

Wenn Sie die Taste ◇ drücken, ohne vorher eine Leistungsstufe einzustellen, wird das Kochprogramm auf der höchsten Energiestufe (900 Watt) im Mikrowellenbetrieb gestartet.

- Um die Kochzeit zu erhöhen, drücken Sie die Taste ◇ zügig mehrmals:
  1 x drücken: 0:30 Minuten;
  2 x drücken: 1:00 Minuten;
  3 x drücken: 1:30 Minuten;
  4 x drücken: 2:00 Minuten
  usw. bis maximal 95 Minuten.
- Das Kochprogramm beginnt kurze Zeit nach dem letztmaligen Betätigen der Taste automatisch.

Automatisches Auftauen nach Gewicht

Die Auftauzeit und Energiestufe werden automatisch gestellt, sobald Sie das Gewicht der aufzutauenden Speisen eingegeben haben. Die Skala für das Gewicht des Gefriergutes reicht von 100g bis 2.000g.

- Drücken Sie die Taste . Im Display erscheint dEF1, siehe nebenstehende Abbildung.
- Drehen Sie den Regler, um das gewünschte Gewicht in Gramm einzustellen.
- Drücken Sie die Taste ⏀, um das Auftauen zu beginnen.

Hinweis:
Nach der Hälfte der abgelaufenen Zeit ertönt ein Signalton und das Programm hält an. Drehen Sie nach Möglichkeit die Speise auf die andere Seite, um das Auftauen zu optimieren. Danach drücken Sie erneut die Taste ⏀, um das Programm fortzusetzen.

Auftauen nach Zeit

- Drücken Sie die Taste zweimal. Im Display erscheint dEF2, siehe nebenstehende Abbildung.
- Drehen Sie den Regler, um die gewünschte Zeit einzustellen.
- Drücken Sie die Taste ⏀, um das Auftauen zu beginnen.

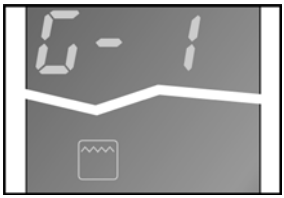
Hinweis:
Nach der Hälfte der abgelaufenen Zeit ertönt ein Signalton und das Programm hält an. Drehen Sie nach Möglichkeit die Speise auf die andere Seite, um das Auftauen zu optimieren. Danach drücken Sie erneut die Taste ⏀, um das Programm fortzusetzen.

Grillbetrieb

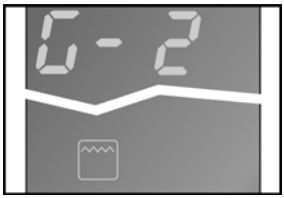
Die Grillfunktion ist besonders nützlich bei dünnen Fleischscheiben, Steaks, Hackfleisch, Kebab, Würstchen oder Hähnchenteilen. Sie ist auch geeignet für überbackene Sandwiches und Gratin-Gerichte.
Im Grillbetrieb können Sie, sofern sich die Speisen dafür eignen, den mitgelieferten Rost verwenden.
Die längste Grillzeit beträgt 95 Minuten.

Warnung!
Beachten Sie die Mindestabstände des Geräts zur Wand und verdecken Sie auf keinen Fall die Lüftungsschlitze.

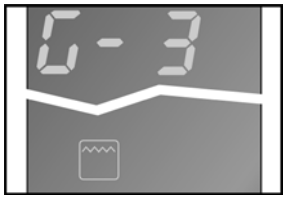
- Drücken Sie die Taste ein-, zwei- oder dreimal, um gemäß der Abbildungen die Grillbetriebsart auszuwählen:



1x: oberer Grill



2x: Doppelgrill



3x: unterer Grill

- Drücken Sie die Taste ◇, um die Wahl zu bestätigen.
- Drehen Sie anschließend den Regler im Uhrzeigersinn und stellen Sie die gewünschte Dauer ein.
- Drücken Sie die Taste ◇, um den Grillvorgang zu starten.

Heißluft

In der Betriebsart Heißluft zirkuliert die heiße Luft im Innenraum. Heißluft ist besonders zum Zubereiten von Aufläufen oder knusprigen Lebensmitteln zu empfehlen.
Um mit Heißluft zu garen, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Drücken Sie die Taste einmal oder mehrmals, um eine Energiestufe gemäß folgender Tabelle auszuwählen:

Taste drücken	**Anzeige im Display**	**Temperatur**
1 x	95°C	95°C
2 x	110°C	110°C
3 x	125°C	125°C
4 x	140°C	140°C
5 x	155°C	155°C
6 x	170°C	170°C
7 x	185°C	185°C
8 x	200°C	200°C
9 x	215°C	215°C
10 x	230°C	230°C

- Bestätigen Sie die Wahl durch Druck der Taste .
- Möchten Sie das Gerät vorheizen, drücken Sie die Taste erneut. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signalton.
  Möchten Sie das Gerät nicht vorheizen, fahren Sie bitte direkt mit dem nächsten Schritt fort.
- Drehen Sie den Regler um die gewünschte Garzeit einzustellen. Die längste Koch-/Garzeit beträgt 95 Minuten.

Kombibetrieb

Das Gerät ermöglicht es, verschiedene Varianten des Kombibetriebes zusammenzuführen. Hierbei werden immer mehrere Betriebsarten gleichzeitig wie z. B. Mikrowelle und Grill oder Mikrowelle, Grill und Heißluft ausgeführt.
Bei allen Programmen beträgt die maximale Kochzeit jeweils 95 Minuten.

- Drücken Sie die Taste ein- oder mehrmals und wählen Sie die Programmvariante aus. Folgende Programmvarianten stehen Ihnen zur Verfügung:

Taste drücken	Anzeige im Display	Betriebsart			
		Mikro-welle	Oberer Grill	Unterer Grill	Heiß-luft
1 x	G-1		■		
2 x	G-2		■	■	
3 x	G-3			■	
4 x	C-1	■ (75%)	■ (25%)		
5 x	C-2	■ (50%)	■ (50%)		
6 x	C-3	■ (25%)	■ (37%)	■ (37%)	
7 x	C-4	■ (33%)	■ (33%)	■ (33%)	
8 x	C-5	■	■		■

Die Prozentangaben in Klammern geben an, wie hoch der Zeitanteil der jeweiligen Betriebsart beim gewählten Programm ist.
Beispiel: Garzeit bei Programm C-1 ist 60 Minuten, davon ist die Mikrowelle 45 Minuten und der obere Grill 15 Minuten in Betrieb.

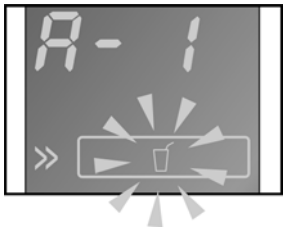
- Bestätigen Sie die Programmvariante mit der Taste ◈.
- Drehen Sie den Regler, um die gewünschte Temperatur einzustellen (nur bei Programm C-5).
- Bestätigen Sie die Temperatur mit der Taste ◈ (nur bei Programm C-5).
- Drehen Sie den Regler, um die gewünschte Dauer einzustellen.
- Drücken Sie die Taste ◈. Das Programm startet.

Automatisches Kochen und Garen

Beim automatischen Kochen und Garen ist es nicht notwendig, die Koch-/Garzeit und Energiestufe einzugeben. Die Mikrowelle ermittelt automatisch die Werte, abhängig vom eingegebenen Lebensmittel und Gewicht.
In der Tabelle sehen Sie eine Übersicht der Automatikprogramme mit deren Anzeige im Display sowie der jeweils zugeschalteten Betriebsstufen.

Anzeige im Display	Programm	Betriebsarten		
		Mikrowelle	Oberer / unterer Grill	Heißluft
A-1	Getränke	■		
A-2	Nudeln	■		
A-3	Gefrorene Pizza	■	■	
A-4	Gemüse	■		
A-5	Kartoffeln	■		
A-6	Aufwärmen	■		
A-7	Frische Pizza	■	■	
A-8	Hähnchen	■	■	■
A-9	Kartoffelgratin	■		■
A-10	Burger mit Fleisch	■		■

Autoprogramm einstellen



- Drehen Sie den Regler schrittweise im Uhrzeigersinn. Im Display erscheint eine Programmnummer (z. B. „A-1“ für Autoprogramm 1) und das Symbol für das entsprechende Kochprogramm.
  Wählen Sie so Autoprogramm 1 bis 10 aus.
- Drücken Sie die Taste ⏀, um die Wahl zu bestätigen.
- Wählen Sie nun das gewünschte Gewicht bzw. die Anzahl der Portionen. Drehen Sie dazu den Regler. Das Gewicht/die Menge wird im Display angezeigt. Die Mengen lassen sich gemäß der Tabelle einstellen:

Programm	**Gewichtsintervalle**						
A-1 Getränke (200 ml Portion)	1	2	3				
A-2 Nudeln	100g	200g	300g				
A-3 Gefrorene Pizza	150g	300g	450g				
A-4 Gemüse	100g	200g	300g	400g	500g		
A-5 Kartoffeln (200g-Portion)	1	2	3				
A-6 Aufwärmen	200g	300g	400g	500g	600g	700g	800g
A-7 Frische Pizza	150g	300g	450g				
A-8 Hähnchen	800g	1000g	1200g	1400g			
A-9 Kartoffelgratin	1200g						
A-10 Burger mit Fleisch	3	4	5				

- Drücken Sie die Taste ⏀, um den Garvorgang zu starten.

Wenn das Gericht nicht richtig durchgegart ist, garen Sie es noch einmal ein paar Minuten mit dem Mikrowellen- oder Grillprogramm nach. Beim Nachgaren mit der Grillfunktion erhöht sich auch der Bräunungsgrad der Speisen.

Achtung!
Benutzen Sie bei Programmen mit zugeschalteter Grillfunktion auf gar keinen Fall Abdeckungen oder nicht hitzebeständiges Geschirr, da diese schmelzen oder in Brand geraten können!
Der Drehteller ist nach einem Garvorgang mit Grill sehr heiß! Benutzen Sie daher unbedingt Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie ihn aus dem Garraum entnehmen.

Hinweis:
Bitte beachten Sie, dass Größe, Form und die Sorten der Lebensmittel das Kochergebnis mitbestimmt.

Programm A-1: Getränke

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab. Verwenden Sie zum Erhitzen ein mikrowellengeeignetes Gefäß.

- Stellen Sie das Getränk, dass Sie erhitzen möchten, auf den Drehteller im Garraum. Wenn Sie mehrere Behältnisse in die Mikrowelle stellen, achten Sie darauf, dass sich die Gefäße nicht berühren.
- Wählen Sie die Einstellungen 1, 2 oder 3 entsprechend der Menge des Getränkes.
- Starten Sie das Programm für Getränke.

Falls das Getränk / die Getränke nicht heiß genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab Seite 21 beschrieben).

Programm A-2: Nudeln

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab. Verwenden Sie für das Kochen von Nudeln ein hohes Gefäß, da die Gefahr des Überkochens besteht. Verwenden Sie soviel Wasser wie beim konventionellen Kochen.

- Stellen Sie das Gefäß mit den Nudeln mittig auf den Drehteller im Garraum.
- Wählen Sie die Einstellungen 100g, 200g oder 300g entsprechend der Menge der Nudeln.
- Starten Sie das Programm für Getränke.

Falls die Nudeln nach dem Kochen noch zu hart sein sollten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab Seite 21 beschrieben).

Programm A-3: Gefrorene Pizza

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellen- und Grillleistung ab. Verwenden Sie ein hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Gefäß.

Achtung!
Verwenden Sie keine Abdeckungen, da dieses Programm mit zugeschaltetem Grill läuft.

- Legen Sie die Pizza auf den mitgelieferten Drehteller.
- Wählen Sie die Einstellungen 150g, 300g oder 450g entsprechend des Gewichts der Pizza.
- Starten Sie das Programm für gefrorene Pizza.

Falls die Pizza nach dem Auftauen und Erwärmen nicht heiß genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab Seite 21 beschrieben).

Programm A-4: Gemüse

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab. Verwenden Sie zum Erhitzen ein mikrowellengeeignetes Gefäß.

- Geben Sie das Gemüse mit etwas Wasser in das Gefäß.
- Stellen Sie das Gefäß mittig auf den Drehteller.
- Wählen Sie die Einstellungen zwischen 100g und 500g entsprechend der Menge des Gemüses.
- Starten Sie das Programm für gefrorene Pizza.

Falls das Gemüse nach dem Kochen noch nicht gar sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab Seite 21 beschrieben).

Programm A-5: Kartoffeln

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab. Verwenden Sie zum Erhitzen ein mikrowellengeeignetes Gefäß. Es wird empfohlen, ungeschälte Kartoffeln für einen Garvorgang zu verwenden. Stechen Sie Schalen ein paar Mal ein.

- Geben Sie die ungeschälten Kartoffeln in das Gefäß. Verwenden Sie möglichst gleich große Kartoffeln. Wenn möglich, sollten sich die Kartoffeln nicht berühren.
- Stellen Sie das Gefäß mittig auf den Drehteller.
- Wählen Sie, ausgehend von einer Kartoffel zu 200g und Einstellung 1, die Einstellungen 1, 2 oder 3 entsprechend der Anzahl der Kartoffeln.
- Starten Sie das Programm für Kartoffeln.

Falls die Kartoffeln nach dem Kochen noch nicht gar sein sollten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab Seite 21 beschrieben).

Programm A-6: Aufwärmen

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab. Verwenden Sie zum Erhitzen ein mikrowellengeeignetes Gefäß.

- Stellen Sie den Teller mit dem Gericht mittig auf den Drehteller.
- Wählen Sie die Einstellungen von 200g bis 800g entsprechend der Menge des Gerichtes.
- Starten Sie das Programm zum Auswärmen.

Falls das Gericht nach dem Garen noch nicht heiß genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab Seite 21 beschrieben).

Programm A-7: Frische Pizza aus dem Kühlregal

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellen- und Grillleistung ab. Verwenden Sie ein hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Gefäß.

Achtung!
Verwenden Sie keine Abdeckungen, da dieses Programm mit zugeschaltetem Grill läuft.

- Legen Sie die Pizza auf den mitgelieferten Drehteller.
- Wählen Sie die Einstellungen 150g, 300g oder 450g entsprechend des Gewichts der Pizza.
- Starten Sie das Programm für gefrorene Pizza.

Falls die Pizza nach dem Backen nicht gar sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit der Kombibetriebsart C-3 Mikrowelle + Doppelgrill (wie ab Seite 26 beschrieben).

Programm A-8: Hähnchen

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellen-, Grill-, und Heißluftleistung ab. Verwenden Sie ein hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Gefäß.

Achtung!
Verwenden Sie keine Abdeckungen, da dieses Programm mit zugeschaltetem Grill und Heißluft läuft.

- Legen Sie das Fleisch auf einen Teller, der für Heißluft geeignet ist. Würzen Sie das Hähnchen nach Bedarf. Platzieren Sie den Teller mittig auf dem Drehteller.
- Wählen Sie die Einstellungen 800g, 1000g, 1200g oder 1400g entsprechend des Gewichts des Hähnchens.
- Starten Sie das Programm für Hähnchen.
- Das Fleisch muss gewendet werden, um gleichmäßig zu garen. Nach etwa 2/3 der Zeit ertönt zu diesem Zweck ein Signalton. Wenden Sie das Fleisch und drücken Sie die Taste ⏀, um das Programm fortzusetzen

Falls das Hähnchen nach dem Programm noch nicht gar oder gebräunt genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit der Kombibetriebsart C-5 Mikrowelle + Doppelgrill (wie ab Seite 26 beschrieben).

Programm A-9: Kartoffelgratin

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellen- und Heißluftleistung ab. Verwenden Sie ein hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Gefäß.

Achtung!
Verwenden Sie keine Abdeckungen, da dieses Programm mit Heißluft läuft.

- Stellen Sie das Gefäß mit dem Gericht mittig auf den Drehteller.
- Bestätigen Sie die Menge von 1200g.
- Starten Sie das Programm für Kartoffelgratin.

Falls das Gratin nach dem Programm noch nicht gar oder gebräunt genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Grill- oder Mikrowellenleistung (wie auf Seite 24 und auf Seite 21 beschrieben).

Programm A-10: Frikadellen

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellen-, Grill-, und Heißluftleistung ab. Verwenden Sie ein hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Gefäß.

Achtung!
Verwenden Sie keine Abdeckungen, da dieses Programm mit zugeschaltetem Grill und Heißluft läuft.

- Legen Sie die Frikadellen auf einen Teller, der für Heißluft geeignet ist. Platzieren Sie den Teller mittig auf dem Drehteller.
- Wählen Sie die Einstellungen 3, 4 oder 5 entsprechend des Gewichts der Burger (ausgehend von einem Burger zu 125g und der Einstellung 1).
- Starten Sie das Programm für Burger.

Falls die Frikadellen nach dem Programm noch nicht gar sein sollten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Grill- oder Mikrowellenleistung (wie auf Seite 24 und auf Seite 21 beschrieben).

Timer

Das Gerät kann nach Ablauf einer definierten Dauer ein Signal ertönen lassen. Diese Funktion können Sie z. B. als Eieruhr verwenden.

- Drücken Sie die Taste ◴.
- Drehen Sie den Regler, bis die gewünschte Dauer bis zum Signalton eingestellt ist. Die maximal einstellbare Dauer beträgt 95 Minuten.
- Bestätigen Sie jetzt mit ⏀.

Der Signalton ertönt nach Ablauf der eingestellten Dauer.

Nutzen mehrerer Programme

Das Gerät kann mehrere Kochprogramme nacheinander durchführen. Es sind bis zu 2 Sequenzen möglich, die automatisch ablaufen.
Stellen Sie die Kochprogramme jeweils wie beschrieben ein und drücken Sie nach Einstellen des letzten Kochprogramms die Taste ⏀.

Beispiel:
Sie möchten eine Speise mit dem Auftauprogramm auftauen, danach das Grillprogramm starten und dann ein zweites Grillprogramm starten.

- Stellen Sie das Auftauprogramm wie auf Seite 23 beschrieben ein, ohne abschließend die Taste ⏀ zu drücken.
- Stellen Sie anschließend das Grillprogramm wie auf Seite 23 beschrieben ein.
- Drücken Sie jetzt die Taste ⏀ , um das Programm zu starten.

Rezepte

Muffins

Zutaten

	Anzahl der Kuchen			
	10 bis 20	**20 bis 30**	**30 bis 40**	**40 bis 50**
Backmargarine mit 80% Fettgehalt oder gesalzene Butter	170 g	225 g	340 g	450 g
Kristallzucker (max. Körnung 0,3 mm)	170 g	225 g	340 g	450 g
Eier (55 g bis 60 g mit Schale)	3	4	6	8
Weizenmehl ohne Triebmittel	225 g	310 g	450 g	625 g
Backpulver	7 g	10 g	15 g	20 g
Salz	0,25 g	0,25 g	0,5 g	0,5 g

Zubereitung

- Füllen Sie den Muffinteig in handelsübliche Papier-Backförmchen (Durchmesser ca. 45 mm, Höhe ca. 28 mm).
- Heizen Sie die Mikrowelle auf 170°C vor. Das Vorheizen erfolgt durch Drücken der Taste bis die Temperatur von 170°C im Display angezeigt wird. Bestätigen Sie dann durch zweimaligen Druck auf . Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein akustisches Signal.

Sollten Sie bedingt durch die Anzahl der Muffins mehrere Backvorgänge benötigen, ist das Vorheizen nur einmal erforderlich.

- Verteilen Sie nun die Muffins gleichmäßig auf dem Drehteller.
- Wählen Sie folgende Einstellung für den Backvorgang: Heißluft 170°C Dauer: 12 Minuten
- Die Einstellung erfolgt durch Drücken der Taste bis die Temperatur von 170°C angezeigt wird. Bestätigen Sie durch Druck auf die Eingabe. Durch Drehen des Drehknopfs im Uhrzeigersinn wählen Sie die Backzeit und starten Sie den Backvorgang durch erneuten Druck auf die Taste .

Frikadellen

- Formen Sie je ca. 125g Rinderhackfleisch zu einer Frikadelle (Durchmesser ca. 75mm, Höhe ca. 35mm).
- Verteilen Sie die Frikadellen gleichmäßig direkt auf dem Drehteller.

Zubereitung

- Das beste Ergebnis erzielen Sie durch Einstellung des Autoprogramms A-10 (Frikadellen).
- Drehen Sie im Uhrzeigersinn am Regler, bis das Programm A-10 eingestellt ist. Bestätigen Sie durch Druck auf ⏀ die Eingabe.
- Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn auf 12:00 Min.
- Den Garvorgang starten Sie durch Drücken auf ⏀.

Aufbacken von Tiefkühlfertigbrötchen

Zum Aufbacken von Brötchen wählen Sie die Heißluftfunktion.

- Legen Sie 3-4 Brötchen direkt auf den Drehteller. Ein Vorheizen ist nicht erforderlich.
- Wählen Sie folgende Einstellung für den Backvorgang: Heißluft 170°C, Dauer: 12 Minuten
- Die Einstellung erfolgt durch Drücken der Taste ⏁ bis die Temperatur von 170°C angezeigt wird. Bestätigen Sie durch Druck auf ⏀ die Eingabe. Durch Drehen des Drehknopfs im Uhrzeigersinn wählen Sie die Backzeit.
- Den Garvorgang starten Sie durch Drücken auf ⏀.

Wenn Sie direkt im Anschluss weitere Brötchen aufbacken möchten, verkürzen Sie die Zeit um ca. 1-2 Minuten, da das Gerät nun bereits vorgeheizt ist.

Kartoffelgratin

Ein rundes Geschirr mit Deckel, mit einer Höhe von 5 bis 6 cm und einem Durchmesser von ca. 22 cm.

- 750 g festkochende geschälte Kartoffeln
- 300 g Sahne
- 100 g geriebener Käse mit einem Fettgehalt von 25% bis 30 % Fett i. Tr.
- Gewürze

Zubereitung

- Kartoffeln in ca. 3 – 4 mm dicke Scheiben schneiden.
- Danach ungefähr die Hälfte der Kartoffeln dachziegelartig in der Auflaufform anordnen.
- Nun mit ungefähr der Hälfte des Käses bestreuen, die Hälfte der Gewürze hinzugeben und ca. 150 g Sahne hinzugeben.
- Dann wird der Rest der geschnittenen Kartoffeln ebenfalls dachziegelartig darüber gelegt und mit den restlichen Zutaten bedeckt.
- Das beste Ergebnis erzielen Sie durch Einstellung des Autoprogramms A-9 (Kartoffelgratin).
- Drehen Sie im Uhrzeigersinn am Regler, bis das Programm A-9 eingestellt ist. Bestätigen Sie durch Druck auf ◈ die Eingabe.
- Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn auf 30:00 Min
- Den Garvorgang starten Sie durch Drücken auf ◈.

Ein Vorheizen ist nicht erforderlich.

Fettfreier Biskuitkuchen

Zutaten

- 100 g weißes Weizenmehl ohne Triebmittel
- 100 g Maismehl
- 3 g Backpulver
- 150 g Streuzucker (max. Körnung 0,3mm)
- 3 Eier (55 - 60 g mit Schale)
- 30 ml warmes Wasser (ca. 45°C)

Zubereitung

Verschlagen Sie das Eiweiß mit dem warmen Wasser, bis eine feste Masse entsteht. Fügen Sie den Zucker und die Eigelbe hinzu und schlagen Sie das ganze weitere 2,5 Minuten. Vermengen Sie das Weizenmehl, das Maismehl und das Backpulver und heben Sie es vorsichtig unter die Ei-Zuckermasse.

Legen Sie ein fettdichtes Papier auf den Boden einer ungefetteten Kuchenform (Durchmesser ca. 26 cm, Höhe ca. 6,5 cm). Geben Sie den Teig hinein und verteilen Sie ihn gleichmäßig. Beachten Sie bei dieser Art Kuchen die Anweisungen bzgl. einer gleichmäßigen Teighöhe.

Heizen Sie die Mikrowelle auf 155°C, Betriebsart Heißluft vor. Legen Sie zuerst den Grillrost mit den Standbeinen nach oben zeigend auf den Drehteller. Stellen Sie anschließend die Kuchenform hinein. Stellen Sie den Kuchen möglichst in die Mitte des Ofens und starten Sie das Backprogramm. Backzeit: ca. 30 bis 35 Minuten

Biskuitkuchen

Zutaten

- 170 g feines Weizenmehl mit niedrigem Glutengehalt
- 170 g weißer Streuzucker
- 10 g Backpulver
- 100 g Wasser
- 50 g Margarine mit einem Fettgehalt von ca. 80%
- 2 – 3 Eier (125 g verquirltes Ei)
- Zum Backen: Backpapier mit einem Durchmesser von ca. 200 mm.

Zubereitung

Achten Sie darauf, dass die Zutaten Zimmertemperatur haben. Verschlagen Sie die Eier und den Zucker für 2 bis 3 Minuten und fügen Sie die zerlassene Margarine hinzu. Geben Sie dann nach und nach das Mehl, das Backpulver und Wasser hinzu. Legen Sie das Backpapier auf den Boden einer Glasschüssel und geben Sie den Teig hinein.
Verrühren Sie alles für weitere 10 Minuten und stellen Sie die Schüssel mittig auf den Grillteller und wählen Sie das Programm Heißluft. Lassen Sie das Ganze für 26 Minuten bei 170°C backen.

Kuchen

Zutaten

- 250 g feines Weizenmehl mit niedrigem Glutengehalt
- 250 g weißer Streuzucker
- 15 g Backpulver
- 150 g Wasser
- 75 g Margarine mit einem Fettgehalt von ca. 80%
- 3 – 4 Eier (185 g verquirltes Ei)
- Zum Backen: Backpapier mit einem Durchmesser von ca. 200 mm.

Zubereitung

Achten Sie darauf, dass die Zutaten Zimmertemperatur haben. Verschlagen Sie die Eier und den Zucker für 2 bis 3 Minuten und fügen Sie die zerlassene Margarine hinzu. Geben Sie dann nach und nach das Mehl, das Backpulver und Wasser hinzu. Legen Sie das Backpapier auf den Boden einer Glasschüssel und geben Sie den Teig hinein.
Verrühren Sie alles für weitere 10 Minuten und stellen Sie die Schüssel mittig auf den Grillteller und wählen Sie das Kombiprogramm C5. Lassen Sie das Ganze für 26 Minuten bei 170°C backen.

Reinigung und Pflege

Mangelhafte Sauberkeit des Geräts kann zu einer Zerstörung der Geräteoberflächen führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt. Reinigen Sie die Mikrowelle daher regelmäßig und entfernen Sie sämtliche Nahrungsreste.

- Schalten Sie die Mikrowelle aus und ziehen Sie vor dem Reinigen den Stecker aus der Steckdose.
- Die Mikrowelle innen sauber halten. Spritzer oder verschüttete Flüssigkeiten, die an den Herdwänden haften, mit einem feuchten Tuch abwischen. Bei starker Verschmutzung kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden. Keine Sprays oder sonstigen scharfen Reinigungsmittel verwenden, da sie die Türoberfläche angreifen, verkratzen oder abstumpfen könnten.
- Die Außenflächen sollten mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Um eine Beschädigung der Betriebsteile im Innern der Mikrowelle zu verhindern, muss vermieden werden, dass Wasser in die Belüftungsöffnungen eindringt.
- Teile der Tür, des Sichtfensters, insbesondere der Dichtung und des Schließmechanismus reinigen Sie vorsichtig mit einer milden Seifenlösung. Achten Sie besonders auf Beschädigungen an diesen Teilen.
- Das Bedienfeld darf nicht nass werden. Mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen. Wenn Sie das Bedienfeld reinigen, die Tür der Mikrowelle offen stehen lassen, um zu verhindern, dass das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Sollte sich im Innern oder auf den Außenflächen Dampf ansammeln, diesen mit einem weichen Tuch abwischen.
- Dampf kann auftreten, wenn die Mikrowellen bei hoher Feuchtigkeit betrieben werden; das ist normal.
- Der Drehteller aus Metall muss gelegentlich herausgenommen werden, um ihn zu reinigen. Spülen Sie den Teller in warmem Wasser mit milder Seifenlösung oder in der Geschirrspülmaschine.
- Trocknen Sie den Drehteller danach gründlich mit einem weichen Tuch ab.
- Der Drehstern und der Boden der Mikrowelle sollen regelmäßig gereinigt werden, um eine starke Geräuschentwicklung zu vermeiden. Wenn Sie den Drehstern aus der Bodenöffnung herausgenommen haben, um ihn zu reinigen, achten Sie darauf, dass er wieder richtig eingesetzt wird.

- Wischen Sie die Bodenfläche der Mikrowelle einfach mit einem milden Reinigungsmittel aus. Der Drehstern kann in mildem schaumigem Wasser oder in der Geschirrspülmaschine gespült werden.
- Geruchsrückstände in der Mikrowelle können entfernt werden, indem Sie eine Tasse Wasser mit dem Saft und der Schale einer Zitrone in ein tiefes mikrowellenfestes Gefäß geben und 5 Minuten in der Mikrowelle erhitzen. Gründlich auswischen und mit einem weichen Tuch trocken wischen.
- Wenn das Licht in der Mikrowelle ersetzt werden muss, wenden Sie sich an eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt oder den Medion-Service.

Außerbetriebnahme

Wenn der Garvorgang beendet ist und die Uhrzeit im Display erscheint, öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie das Gargut. Das Gerät schaltet nach Beendigung des Garvorgangs ab. Bedenken Sie, dass die Beleuchtung der Mikrowelle bei geöffneter Tür eingeschaltet ist und nach einer gewissen Zeit selbst abschaltet.
Wenn Sie das Gerät über längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht starten	Der Netzstecker ist nicht richtig eingesteckt.	Ziehen Sie den Netzstecker und stecken Sie ihn nach ca. 10 Sekunden wieder ein.
	Die Sicherung ist durchgebrannt oder die Stromunterbrechung ist aktiv.	Ersetzen Sie die Sicherung oder setzen Sie die Stromunterbrechung zurück (kontaktieren Sie hierzu unseren Service).
	Die Steckdose ist defekt.	Überprüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschließen.
Das Gerät heizt nicht auf.	Die Tür ist nicht geschlossen.	Schließen Sie die Tür.
Der Drehteller erzeugt laute Geräusche beim Drehen.	Der Drehstern oder der Ofenboden sind verschmutzt.	Reinigen Sie das Gerät. Lesen Sie unter „Reinigung und Pflege des Geräts“ nach.

Entsorgung

Gerät
Am Ende der Lebensdauer des Geräts stellen Sie bitte sicher, dass das Gerät umweltgerecht entsorgt wird. Dies kann z. B. über eine örtliche Sammelstelle für Altgeräte erfolgen. Erkundigen Sie sich bei Ihrer örtlichen Verwaltungsstelle über die Entsorgungsmöglichkeiten vor Ort.
Schneiden Sie vor der Entsorgung das Kabel ab.

Verpackung
Ihre Mikrowelle befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung. Verpackungen sind Rohstoffe und somit wiederverwendungsfähig oder können dem Rohstoffkreislauf zurückgeführt werden.

Technische Daten

Nennspannung	230 V ~ 50 Hz

Nennleistungen

Mikrowelle:	1450 W
Grill:	1200 W
Doppelgrill:	1700 W
Heißluft:	2300 W

Nennausgangsleistung (Mikrowelle):	900 W
Mikrowellen Frequenz:	2450 MHz

Abmessungen (B x H x T) in cm

Gerät:	50,8 x 31,5 x 45,5
Innenraum:	34,0 x 21 x 35
Garraumvolumen:	25 Liter

Nettogewicht:	17,5 kg

Technische Änderungen vorbehalten!